



# MENUS ECOLES DECEMBRE 2019



Lundi 02 décembre	Lundi 09 décembre	Lundi 16 décembre
<p>Pamplémousse au sucre Ravioli "VBF" Gouda Bio  Yaourt aromatisé</p>	<p>Rosette et Cornichons Boles de Boeuf à la Tomate Mousseline de Carottes Brie Clémentine Bio </p>	<p>Salade de jeunes pousses, Dés de Mimolette et Croûtons *Blanquette de Vedell Bio  Torsades Bio  Petits dés de fruits</p>
Mardi 03 décembre	Mardi 10 décembre	Mardi 17 décembre
<p>Roulé au fromage Rôti de Veau au jus Poêlée ratatouille Bleu Orange Bio </p>	<p>Radis et Betteraves *Filet de Hoki sauce Hollandaise Riz Bio  Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre au Thon Saucisse Catalane grillée Petits Pois au jus Vache qui rit  Kiwi Local </p>
Mercredi 04 décembre	Mercredi 11 décembre	Mercredi 18 décembre
<p>Galanatine de volaille aux olives Cuisse de Pintade grillée au Citron Polenta au Poiron Port Salut  Kiwi Local </p>	<p>Taboulé Escalope de poulet au jus Bâtonnière de légumes Chavroux  Banane Bio </p>	<p>Salade d'Endives aux Noix *Merlu sauce Américaine Semoule  Carré frais Bio  Yaourt brassé</p>
Jeudi 05 décembre	Jeudi 12 décembre	Jeudi 19 décembre
<p>Salade de Céréales gourmandes, Matis et Olives Tortilla Brocoli et Chou-fleur en béchamel Tome Noire  Pomme Locale </p>	<p>Salade d'Endives, Dés d'Emmental et Vinaigrette Balsamique Rôti d'Agneau aux Navets Pennes Bio  Tarte au Chocolat</p>	<p>Carottes râpées  Pépites de lentilles Corail et Riz Bio  Haricots coupés à la Tomate Edam Bio  Flan à la Vanille sauce Caramel</p>
Vendredi 06 décembre	Vendredi 13 décembre	Vendredi 20 décembre
<p>Coleslaw et Carottes  *Saumon sur fondue de Poireaux Pommes de terre vapeur persillées Fromage Blanc</p>	<p>Salade Batavia et Noix Pané de bié à la tomate et mozzarella Gratin de Courgettes et Pommes de terre Yaourt Bio </p>	<p> <b>Reyns De Noël</b> </p>

**Origines**  
 \*Merlu sauce Américaine : *Merluccius capensis* et *Merluccius paradoxus*, Pêché au chalut, Atlantique Sud-Est (FAO 47)  
 \*Filet de Hoki sauce Hollandaise : *Macrurus novaezelandiae*, Pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 81)  
 \*Saumon sur fondue de Poireaux : *Oncorhynchus gorbushcha*, pêché au chalut, Océan Pacifique (FAO 61)  
 \*Blanquette de Vedell Bio : France (Pyrénées Orientales et Département limitrophes)

Certains menus peuvent être amenés à changer en cas de problème d'approvisionnement (disponibilité du produit, délais de livraison.....); ils seront actualisés sur notre site internet : [www.udsis.fr](http://www.udsis.fr)